

# Les Suggestions du vendredi 26 Juillet

## Dîner à 45 €

### Amuse-bouche

Crème de patates douces

### Buffet d'entrées

Quenelle de lieu jaune à la ciboulette, bisque de langoustines

Verrine de caviar d'aubergines, poivrons, moules et chorizo au pistou

Salade de chou rouge aux agrumes et pignons de pins

Huîtres de la Baie de Carnac

### Plat servi à table

Filet de merlu, piperade de légumes, tuile de carotte et sésame, beurre rouge  
ou

Pluma de porc rôti au beurre maître d'hôtel, milanaise d'aubergines  
jus de viande au poivre de selim et citron  
ou

Tarte tatin aux tomates et au romarin, crémeux au basilic et ciboulette  
caramel soja balsamique  
ou

### Plat Signature (avec supplément)

Homard de notre vivier poêlé  
légumes de saison et bisque de langoustines  
(13 € les 100g, avec une déduction de 20 € sur le prix du dîner)

### Plateau de fromages de Belle-Ile et d'ailleurs

### Buffet de desserts

Fraisier

Riz au lait et son coulis caramel

Panacotta chocolat

Millefeuille vanille et caramel au beurre salé

Glace chocolat - Sorbet fraise

Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier caramel à l'orange  
zestes d'agrumes (supplément 4 €)

La liste des allergènes susceptibles d'être présents dans nos plats est à votre disposition. Demandez à notre équipe !

